MULTIMEDIA

HACER *TUBA* EN MÉXICO Y FILIPINAS. CUATRO SIGLOS DE HISTORIA COMPARTIDA

TUBA-MAKING IN MEXICO AND THE PHILIPPINES: FOUR CENTURIES OF SHARED HISTORY

Paulina Machuca*

Link del video:
YouTube: https://www.youtube.com/watch?v=dYjIGLxF1XM

Resumen: Este documental tiene como principal objetivo mostrar el arte de hacer tuba en dos lugares distantes geográficamente, pero hermanados por la historia: Colima, en el occidente de México y Bohol, en las Filipinas. La *tuba* es una bebida que se obtiene a partir de la savia de la palmera (*Cocos nucifera L.*), cuya técnica fue introducida en el occidente mexicano en el siglo XVII, gracias a los filipinos que llegaron a bordo del Galeón de Manila. El público podrá conocer, desde una perspectiva comparada, los procesos de su elaboración, sus formas de consumo y comercialización, además de su importancia cultural en sus respectivos contextos.
Palabras claves: *tuba*, filipinos, Colima, Bohol, Galeón de Manila.

TUBA-MAKING IN MEXICO AND THE PHILIPPINES: FOUR CENTURIES OF SHARED HISTORY

Abstract: The documentary's principal goal is to portray the art of tuba-making in two disparate geographical areas that are, in fact, historically connected: Colima, in western Mexico, and the town of Bohol in the Philippines. Tuba is a wine made from the sap of the Cocos nucifera L. palm, a technique that reached

* El Colegio de Michoacán.

ISSN: 2594-2999, Bajo licencia Creative Commons
Encartes 3 • marzo-agosto 2019, pp. 214-225
Recepción: 8 de mayo de 2018 • Aceptación: 26 de septiembre de 2018
http://www.ENCARTESantropologicos.mx

western Mexico aboard imperial Spain's seventeenth-century Manila Galleon shipments. Based on a comparative perspective, audiences learn its production processes, how it is consumed and sold and its cultural import in its respective contexts.
Keywords: tuba (palm wine), Filipinos, Colima, Bohol (Philippines), the Manila Galleon.

El contexto: la primera inmigración asiática en México

Hace más de cuatro siglos, miles de asiáticos se desplazaron a lo largo y ancho del Pacífico a través del Galeón de Manila, y se establecieron en la Nueva España (hoy México). Muchos de estos individuos —en su mayoría filipinos— se quedaron a vivir de manera permanente en la franja costera del Pacífico mexicano. Paralelamente, hubo otro acontecimiento que acompañó este fenómeno migratorio: la introducción de plantas tropicales procedentes de Asia, las cuales se aclimataron muy rápido en esos mismos lugares donde se localizaban los filipinos. Fue así como un tipo de interacción hombre-naturaleza se trasladó al suelo novohispano, en que el uso y manejo de la palma de coco por parte de los filipinos no tardó en echar raíces de este lado del Pacífico.

De acuerdo con Déborah Oropeza, entre 1565 y 1700 habrían ingresado a la Nueva España alrededor de 7 200 asiáticos, de los cuales, cerca de 5 000 se habrían quedado de modo permanente en territorio novohispano, principalmente en tres regiones: *a*) la ciudad de México y sus alrededores, *b*) la costa de la Mar del Sur (desde Colima hasta Zacatula), y *c*) Acapulco (Oropeza, 2007: 80-104). Desde luego, la inmigración de los "indios chinos" —como se llamaba a la mayoría de los asiáticos al llegar a territorio novohispano— no tiene parangón alguno con el ingreso de población de origen africano, pues si tomamos en cuenta que entre 1594 y 1674 ingresaron aproximadamente 72 100 esclavos africanos a través de Veracruz (Vega, 1984: 186), eso significa que la población asiática representaría, a lo sumo, el 10%. No obstante la menor proporción, la importancia de la población asiática se hizo evidente en las zonas rurales de la costa del Pacífico mexicano, donde dejó su impronta en la comida, la arquitectura, la cultura material e incluso en algunas prácticas simbólicas en la religión y el juego (Machuca y Calvo, 2012; Machuca, 2016).

Por ello, en el caso de los filipinos en la Nueva España, estamos frente al fenómeno migratorio indígena transcontinental más importante en el marco del imperio español —salvo el caso de los esclavos africanos—, debido a cuando menos tres razones: *a*) la distancia recorrida entre el lugar de origen y su destino, *b*) la cantidad de individuos que cruzaron el Pacífico y, sobre todo, *c*) la impronta cultural que dejaron en los lugares donde se asentaron.

Una historia, un documental

La realización de un documental planteó como uno de sus objetivos destacar el legado de los filipinos en la sociedad colimense, a través de su labor como productores y vendedores de *tuba* (tuberos). Una de sus transferencias históricas se conserva todavía en la ciudad de Colima, capital del estado homónimo y situado en las costas del Pacífico mexicano. Allí, el resultado más evidente y a corto plazo fue la elaboración de una bebida de origen filipino, llamada *tuba* —vocablo de origen malayo—, que hoy en día constituye uno de los elementos identitarios más importantes de Colima, "la ciudad de las palmeras". Pero con el paso del tiempo, la huella de esa herencia asiática se fue borrando en la memoria de los colimenses: para ellos, la palma de coco es nativa, y la *tuba* se remonta a los tiempos prehispánicos, donde cuentan que el "rey Colimán", mítico jefe prehispánico según la historia local, ya tomaba *tuba*.

¿Qué es la *tuba*? Ya me he referido a ella en varias ocasiones, por lo que es hora de aclarar el término. La *tuba* es una bebida que se obtiene a partir de la savia de la palmera. Los tuberos cortan delicadamente el cogollo o inflorescencia de la palmera, de la que emana un líquido viscoso; éste se colecta en pequeños recipientes de barro, madera o plástico, según la región, que los tuberos cuelgan y vigilan celosamente. Esos cortes se realizan dos veces al día, uno por la mañana y uno por la tarde. En total se obtienen alrededor de 1.5 litros de *tuba* por palmera en toda una jornada. En Colima, luego de ser colectada, la *tuba* se vende natural o compuesta; esta última lleva todo un proceso de preparación, detallado en el documental, y se ofrece como bebida refrescante y medicinal.

En Filipinas, la *tuba* es una bebida ancestral, muy probablemente milenaria. Allí es muy conocida en sus tres regiones (Luzón, Bisayas y Mindanao), y se produce y consume en los barrios populares o *barangays*. Allí,

el proceso de extracción es casi el mismo que en Colima, lo que cambia es la forma de consumirla: después de ser colectada, se deja fermentar durante algunos días para que se convierta en una bebida alcohólica que alcanza los 7-8 grados de volumen alcohólico. Sin embargo, actualmente los filipinos desconocen que en México se elabora *tuba* y que fueron sus antepasados quienes la introdujeron aquí. También en el archipiélago se ha borrado parte de la memoria histórica, y ni el Galeón de Manila ni los lazos con México tienen cabida en la historia nacional que se cuenta en la enseñanza pública, al mismo tiempo que la práctica del español ha desaparecido.

Entonces, a partir de esos elementos del pasado y del presente, consideré que había una historia que contar, y el mensaje debía llegar a un público más amplio que aquel de los especialistas académicos. La realización de este documental, *Hacer* tuba *en México y Filipinas*, es el producto de ese empeño. Las breves y apretadas páginas que siguen tienen por objetivo presentar los elementos centrales que giraron en torno a dicho producto. Por un lado, se trata de un tema poco estudiado en la historiografía: los desplazamientos transcontinentales de indígenas y la primera migración asiática en América. El enfoque oscila entre la micro y la macrohistoria, y la *metodología* tiene presente la llamada historia regresiva (Wachtel, 2014), en que las herramientas propias de la antropología, como la realización de etnografías, asociadas a la documentación del pasado permiten una visión mucho más amplia, y hasta más precisa.

Enfoques y metodologías: un juego de escalas entre lo micro y lo macro

La historia actual, preocupada por la geopolítica, por las grandes interacciones entre bloques y atenta a la construcción y dislocación de imperios, aparentemente ofrece poca atención a los destinos minúsculos. Cuando se ocupa de ellos, bajo la forma de microhistoria, ésta difícilmente se conecta con la grande, "la global". Sin embargo, es lo que intentan hacer las nuevas tendencias historiográficas, llegar a una comprensión de fenómenos "macro" de conjunto, a partir de realidades "desde abajo", donde el individuo vive, se desplaza, actúa en su medio ambiente, lo que se ha llamado *global microhistory*. El hecho de que algunos centenares de filipinos llegaron a la costa de Colima a partir de la segunda mitad del siglo XVI, paralela-

mente con algunas de sus semillas de plantas asiáticas, que transformaron el paisaje, el vivir, la realidad de los colimenses de hoy, ¿puede considerarse macrohistoria? ¿O es más bien microhistoria? Tal vez la imbricación de ambas en el crisol de la Historia. Lo que importa es la tensión de un hilo que se une con el otro, que hace que la vida del Colima del siglo XVII tenga su conclusión en el Colima del siglo XXI, en esa calurosa y tropical "ciudad de las palmeras".

Además del enfoque historiográfico, un segundo elemento que es necesario tomar en cuenta es la metodología, pues escribir la historia de los intercambios culturales entre México y Filipinas en la época del Galeón de Manila, requiere necesariamente el uso de herramientas propias del historiador —los archivos—, pero también del antropólogo —el trabajo etnográfico—. Los documentos históricos sólo informan de manera parcial o escasa acerca de estos fenómenos socioculturales, mientras que el trabajo de campo refleja realidades del presente en que se ha modificado una parte de la memoria del pasado. Es, a su manera, una historia regresiva a la Wachtel (2014), en que se trata de recuperar el pasado dentro del presente. Es también lo que en la historiografía anglosajona se conoce como *upstreaming*, es decir, la utilización de los estudios etnológicos contemporáneos para interpretar las sociedades del pasado (White, 2009: 27).

Una narrativa desde lo visual: los retos del documental

Transitar de un lenguaje escrito a otro visual no es una tarea fácil para un historiador. Usualmente uno dispone de escasos medios materiales, pero se contó con la motivación principal de que el trabajo debía realizarse en una modalidad distinta a la habitual, es decir, pasar del libro o el artículo científico al trabajo audiovisual; pasar de un público académico a otro más general. Este documental tuvo cuatro grandes soportes: el trabajo de archivo, el trabajo de campo, la búsqueda de financiamiento y la producción audiovisual.

a) *El trabajo de archivo.* El Archivo Histórico del Municipio de Colima constituye el acervo documental más importante para el soporte académico de la investigación. Las noticias más detalladas sobre la vida de los filipinos "vinateros" se localizan allí, aunque el Archivo Histórico del Estado de Colima y el Archivo General de la Nación (Ciudad de México) me permitieron complementar la información. A partir de es-

tas fuentes publiqué algunos artículos y capítulos de libros, en que reflexioné sobre la inserción de los filipinos en la sociedad colimense del siglo XVII (Machuca, 2014; Machuca, 2015).

b) *El trabajo etnográfico.* El trabajo etnográfico lo realicé en diferentes momentos. Entre 2012 y 2013 realicé entrevistas a profundidad con tuberos de Colima (México) y de Bohol (Filipinas), lo que me permitió conocer *in situ* el proceso de elaboración de la *tuba*. El ambiente colimense, desde luego, me fue más familiar. El de Bohol, en las Bisayas Centrales de Filipinas, representó mayores retos: muchos de los tuberos (llamados *mananguetes*) no hablaban inglés sino la lengua bisaya, por lo que me apoyé en compañeros del Ateneo de Manila University para algunas traducciones.[1]

c) *El financiamiento.* Existen escasas fuentes de financiamiento para la realización de documentales, al menos para los no profesionales en el área de producción multimedia. Este documental implicaba altos costos, tanto para el traslado a Filipinas como para las grabaciones en Colima con todo el equipo de producción multimedia. Eso sin contar la parte de postproducción. La cortedad de los recursos se pudo subsanar gracias al apoyo de varias instituciones: mis viajes a Filipinas entre 2012 y 2013 los realicé, en parte, gracias a la Academia Mexicana de Ciencias que me otorgó en 2011 la Beca para la Mujer en las Humanidades. Las grabaciones en Colima se realizaron gracias a un proyecto de Pacmyc y la Secretaría de Cultura del Gobierno del Estado de Colima en 2013, y la postproducción no habría sido posible sin el Área de Producción Multimedia de El Colegio de Michoacán, conjuntamente con el Ayuntamiento de Colima (2012-2015).

d) *Plataformas digitales.* El documental se presentó en formato DVD a partir de diciembre de 2013, con una producción de 500 ejemplares. Se proyectó en algunas salas de Colima, Jalisco y Michoacán, y los ejemplares se agotaron rápidamente. Por ello, en 2017 El Colegio de Michoacán decidió subirlo a la plataforma de YouTube, para que pudiera

[1] Bohol es una provincia filipina que se localiza en la región de las Bisayas Centrales; tiene una población aproximada de 1 313 500 habitantes, con una superficie de 4 117 kilómetros cuadrados; cuenta con 46 municipalidades además de su capital, Tagbilaran.

ser visto internacionalmente. Está en proceso el proyecto de subtitularlo en inglés, para que pueda alcanzar a un público más amplio.

En conclusión: los procesos de identidad local o la "invención de la tradición"



Fotografía 1. Hugo Fierros (padre), el "indio tubero".
Fotografía de Paulina Machuca (2013).

Hace varios años, el señor Hugo Fierros, tubero de la calle Madero en la ciudad de Colima, decidió vestirse de "indio", con traje de manta y pañuelo rojo. Para él, era una forma de relacionar su trabajo con la tradición colimense: la *tuba* y lo "indio", lo nativo. Era también una forma de llamar la atención de los transeúntes, lo que le dio resultado. Lo apodan el "indio tubero" (Fotografía 1). Pero al preguntarle si sabía que la *tuba* era una bebida de origen filipino, él dio su propia versión: que hasta el rey Colimán tomaba *tuba* en tiempos prehispánicos. La opinión del señor Fierros es compartida por muchos colimenses, para quienes la bebida es un elemento nativo, que bien puede remontarse al periodo previo a la llegada de los españoles. Ello recuerda a la ya conocida frase de Eric Hobsbawm, para quien las tradiciones "aparecen o proclaman ser antiguas, con frecuencia tienen un origen reciente y algunas veces son inventadas" (Hobsbawm, 1987). Esa fue una de las reflexiones finales del documental, que la *tuba* ha tomado carta de naturalización entre los colimenses, junto con la palma de coco. La *tuba* y los tuberos de Colima tienen, además, sus canciones, sus corridos, y hasta su monumento en el céntrico Jardín Núñez de la capital colimense. En cambio, en Bohol es una bebida más bien desacreditada, una "bebida de los pobres", relacionada con la marginalidad, quizás como lo fue en su momento el pulque en México.[2]

[2] En otro trabajo (Machuca, 2014) abordé el significado social que tiene la *tuba* en Colima (México) y Bohol (Filipinas), así como la importancia familiar en el aprendizaje del oficio de tubero o *mananguete*, pues éste se transmite de generación en generación.

A cinco años del documental



Fotografía 2. Hugo Fierros (hijo), en el puesto actual de *tuba*
Fotografía de Paulina Machuca (2018).

En febrero de 2018 recorrí la calle Madero, donde se localizan los principales puestos de venta de *tuba* en la ciudad de Colima. Es algo que hago a menudo, pero noté que algo había cambiado: ya no estaban esas mesitas de madera improvisadas con sus coloridos manteles de plástico, sino que en su lugar encontré puestos fijos y engalanados, decorados con los típicos motivos rangelianos (fotografía 2).[3] Tras una breve plática con el joven tubero Hugo Fierros (hijo), me comentó que el Ayuntamiento de Colima los había apoyado con esas estructuras, en reconocimiento de su labor y para atraer más al turismo. Le pregunté si sabía de dónde había surgido

[3] En Colima existe una amplia tradición de elaboración de muebles "rangelianos", llamados así por el pintor Alejandro Rangel Hidalgo (1923-2000), quien dejó una escuela-taller de pintores, carpinteros y herreros en el municipio de Comala, Colima, los cuales siguen reproduciendo los diseños gráficos del artista colimense.

la idea, pues en el documental *Hacer tuba en México y Filipinas* utilizamos los elementos rangelianos en la iconografía y en algunas animaciones, lo que me hizo pensar que quizás existía alguna relación. Él me dijo que la idea había surgido de las autoridades y no sabía más; pero sí me reveló que después del documental llegaban con él clientes extranjeros, recordaba a alemanes y, sobre todo, estadounidenses, quienes le decían que lo habían visto en YouTube.

Le comenté a Hugo que escribiría un texto sobre la experiencia del documental, y me pidió enfáticamente que mencionara que a él no le han entregado su puesto rangeliano, pues el que utilizaba era del de su padre. "No sé por qué a mí no me han dado mi puesto, si ya lo he pedido muchas veces". Hugo pensaba que si yo expresaba su inquietud él tendría su puesto de tubero más rápidamente, confiriéndome una autoridad que él, según sus propios criterios, no tenía. Eso me hizo pensar en el papel de los académicos frente a nuestra labor, en las implicaciones sociales que tienen nuestros trabajos, en nuestro posicionamiento frente a las demandas de un grupo, más allá de las reflexiones teórico-metodológicas de nuestro propio quehacer científico.

Bibliografía

Hobsbawm, Eric (1987). "Inventando tradiciones". *Historias*, núm. 19, octubre.

Machuca, Paulina (2016). "Tras las huellas del mestizaje cultural entre México y Filipinas", en Thomas Calvo y Paulina Machuca (eds.). *México y Filipinas: Culturas y memorias sobre el Pacífico*. Zamora: El Colegio de Michoacán/ Ateneo de Manila University, pp. 384-401.

— (2015). "Les 'Indiens chinois' vinateros de Colima: processus d'insertion sociale dans les haciendas de palmes du XVIIè siècle". *Diasporas. Histoire et sociétés*, núm. 25, pp. 121-137.

— (2014). "El arte de hacer tuba en México y Filipinas: una aproximación etnohistórica", en Angela Schottenhammer (coord.), *Tribute, trade, and smuggling: commercial, scientific and human interaction in the Middle Period and Early Modern World*. Wiesbaden: Harrassowitz Verlag, pp. 247-267.

— y Thomas Calvo (2012). “El Santo Niño de Cebú entre costa y costa: de Filipinas a Nueva España (1565-1787)”. *Lusitania Sacra*, 2a Série, t. XXV, enero-junio, pp. 53-72.

Vega Franco, Marisa (1984). *El tráfico de esclavos con América (Asientos de Grillo y Lomelín, 1663-1674).* Sevilla: Escuela de Estudios Hispanoamericanos.

Wachtel, Nathan (2014). *Des archives aux terrains. Essais d'anthropologie historique*. París: Le Seuil.

White, Richard (2009). *Le middle ground. Indiens, empires et républiques dans la région des Grands Lacs, 1650-1815.* Tolouse: Anacharsis.

Ficha técnica

Realización: Paulina Machuca
Producción: El Colegio de Michoacán, Pacmyc Colima,
H. Ayuntamiento de Colima (2012-2015).
Edición, postproducción, diseño y animación: Nery Prado
Producción ejecutiva: Carlos Antaramián
Asisten de producción: Eva Alcántar
D.R. Paulina Machuca, 2013
Duración: 47'37 minutos / México, 2013
Idioma: Español
Video: DVD NTSC Full HD

Paulina Machuca (Colima, 1982) es profesora-investigadora de El Colegio de Michoacán. En los últimos años se ha especializado en la historia de los intercambios culturales entre México y Filipinas durante los siglos XVI al XVIII. Entre la producción científica más reciente se encuentran el libro coordinado con Thomas Calvo (2016), *México y Filipinas: Culturas y memorias sobre el Pacífico,* bajo el sello de El Colegio de Michoacán y el Ateneo de Manila University, y en 2018, *El vino de cocos en la Nueva España. Historia de una transculturación en el siglo XVII,* por El Colegio de Michoacán. En 2011 recibió la Beca para la Mujer en las Humanidades, distinción otorgada por la Presidencia de la República y el Conacyt, y en 2018 impartió la Cátedra en América Latina en la Universidad de Toulouse (Francia). Es miembro del Sistema Nacional de Investigadores, Nivel II.

Encartes, año 2, núm 3, marzo-agosto 2019, es una revista académica digital de acceso libre y publicación semestral editada por el Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, calle Juárez, núm. 87, Col. Tlalpan, C. P. 14000, México, D. F., Apdo. Postal 22-048, Tel. 54 87 35 70, Fax 56 55 55 76. Directora de la revista: Ángela Renée de la Torre Castellanos. Alojada en la dirección electrónica https://www.encartesantropologicos.mx. ISSN: 2594-2999. Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente reflejan la postura de la revista.